Dippekuche

(Hauptgericht, ca. 5 Personen)

1500	g	Kartoffeln
4	mittelgroße	Zwiebeln
3		Eier
1	Bund	Petersilie
150	g	durchwachsener Speck
		Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben.

Die gehackte Petersilie, die Eier und den gewürfelten Speck unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kartoffelmasse in einen gefetteten Bräter oder eine Auflaufform geben,
im vorgeheizten Backofen bei 180 – 200°C ca. 45 Minuten backen, dann umrühren.

Nochmals 45 Minuten backen bis die Oberfläche knusprig-braun ist.

Mit Apfelmus servieren.

Variationen:

Man kann auch Mettwürstchen statt des durchwachsenen Specks dazugeben, teilweise wird auch beides hineingetan.

Beliebt ist auch, einige Scheiben durchwachsenen Speck in den letzten 45 Minuten obendrauf zu legen.

Als Beilage zu Erbsen-/Bohnen-/Linsensuppe:

Zutaten halbieren, ohne die Petersilie und den Speck backen, etwas abkühlen lassen und mit Butter genießen.

Reste aller Variationen sind sehr lecker wenn sie, in Scheiben geschnitten, mit Butter in der Pfanne gebraten werden.